MINISTÉRIO DA DEFESA

MD42-R-01

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

DAS FORÇAS ARMADAS

2023

MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

DAS FORÇAS ARMADAS

2ª Edição
2023

MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

PORTARIA GM/MD Nº 5.703, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2023

Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023).

O **MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso I, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 1º, incisos III e XVII, do Anexo I, do Decreto nº 11.337, de 1º de janeiro de 2023, e de acordo com o que consta do Processo Administrativo nº 60080.000396/2023-79, resolve:

Art. 1º Esta Portaria aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023), na forma do Anexo.

Parágrafo único. O Manual de que trata o caput estará disponível na Assessoria de Doutrina e Legislação - ADL do Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas - EMCFA e na Plataforma de Pesquisa da Legislação da Defesa - MDLegis (<https://mdlegis.defesa.gov.br/pesquisar_normas/>).

Art. 2º Fica revogada a Portaria Normativa nº 753/MD, de 30 de março de 2015, publicada no Diário Oficial da União nº 61, Seção 1, de 31 de março de 2015.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em 2 de janeiro de 2024.

JOSÉ MUCIO MONTEIRO FILHO

(Publicado no DOU, Edição nº 227, Seção 1, de 30 de novembro de 2023)

REGISTRO DE MODIFICAÇÕES

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA	RUBRICA DO RESPONSÁVEL

SUMÁRIO

LISTA DE DISTRIBUIÇÃO

INTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
CHEFIA DE OPERAÇÕES CONJUNTAS	1
CHEFIA DE ASSUNTOS ESTRATÉGICOS	1
CHEFIA DE LOGÍSTICA E MOBILIZAÇÃO	1
CHEFIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA	1
ASSESSORIA DE INTELIGÊNCIA DE DEFESA	1
ASSESSORIA DE DOUTRINA E LEGISLAÇÃO - **Exemplar Mestre**	1
PROTOCOLO GERAL	1
SUBTOTAL	**7**

EXTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
ESTADO-MAIOR DA ARMADA	1
ESTADO-MAIOR DO EXÉRCITO	1
ESTADO-MAIOR DA AERONÁUTICA	1
COMANDO DE OPERAÇÕES NAVAIS	1
COMANDO DE OPERAÇÕES TERRESTRES	1
COMANDO DE OPERAÇÕES AEROESPACIAIS	1
SUBTOTAL	**6**
TOTAL	**13**

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO

1.1 Finalidade

O presente Regulamento tem por finalidade estabelecer os requisitos essenciais de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para os Serviços de Alimentação em Organizações Militares (OM), respeitadas as particularidades de cada Força.

1.2 Objetivo

O presente Regulamento tem por objetivos garantir a adoção dos requisitos essenciais de Boas Práticas e de POP nos serviços de alimentação no âmbito das Organizações Militares e o efetivo controle das responsabilidades inerentes.

1.3 Considerações Iniciais

1.3.1 A implementação das medidas citadas acima inclui a adoção dos preceitos relativos à inocuidade dos alimentos e a sistematização de ações voltadas à segurança dos alimentos, ou seja, a garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

1.3.1.1 Esta publicação atende à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde do potencial humano das OM, bem como ao imperativo de compatibilizar a legislação vigente no âmbito das Forças Armadas, relativa às condições higiênico-sanitárias no processamento e preparo de alimentos, com as normas dos órgãos de Vigilância Sanitária em vigor.

1.3.2 O instrumento para avaliação e controle sugerido é a Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar, constante do Anexo a este Regulamento, que deve auxiliar na avaliação do risco sanitário inerente a determinada instalação e/ou modo de produção.

1.3.3 os POP e Manual de Boas Práticas deverão ser elaborados de forma individualizada, respeitando-se as especificações de cada serviço de alimentação:

a) fazem parte das boas práticas e dos POP nos serviços de alimentação:

1) a sistematização de ações que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento seguro de alimentos nas instalações militares, respeitadas as particularidades relativas à atividade-fim de cada OM;

2) a adoção de POP, em complementação às Boas Práticas de Fabricação no preparo das refeições;

3) a recomendação do destino final dos resíduos;

4) a promoção da saúde e capacitação de manipuladores de alimentos; e

5) a aplicação de medidas para controle de roedores e outros animais sinantrópicos.
1.3.3.1 caso haja necessidade, a OM poderá elaborar, implantar e executar POP complementares aos previstos nesse Regulamento.

1.4 Referências

a) Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR 11.174: Armazenamento de resíduos classes II - não inertes e III - inertes. Rio de Janeiro-RJ, 1990;

b) Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993 - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos – COD – 100 a 001.0001; Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos - COD - 100 a 002.0001; Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ´s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos – COD – 100 a 003.0001 e COD – 100 a 004.0001;

c) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

d) Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

e) Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

f) Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

g) Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR 10.004: Resíduos Sólidos – Classificação. Rio de Janeiro-RJ, 2004;

h) Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013 (Estado de São Paulo) - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e Roteiro de Inspeção;

i) RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

j) Resolução CONAMA nº 481, de 3 de outubro de 2017. Estabelece critérios e procedimentos para garantir o controle e a qualidade ambiental do processo de compostagem de resíduos orgânicos, e dá outras providências;

k) Lei Nº 14.016, de 23 de junho de 2020. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano;

l) Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

m) Portaria MAPA nº 359, de 9 de julho de 2021- Altera a lista de matérias-primas, aditivos e veículos do anexo da Instrução Normativa SDA nº 110, de 24 de novembro de 2020 e informa sobre a publicação da lista atualizada no site do mapa; e

n) Resolução RDC ANVISA nº 622, de 9 de março de 2022- Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;

1.5 Aplicação

Este regulamento aplica-se a todas as OM que possuam Serviços de Alimentação e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) organizados e/ou onde sejam realizadas algumas das seguintes atividades: manipulação, produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, comercialização, transporte e distribuição de alimentos, incluindo as atividades de Grandes Eventos.

1.6 Aprimoramento

As sugestões para aperfeiçoamento deste documento são estimuladas e deverão ser encaminhadas ao Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas (EMCFA), via cadeia de comando, para o seguinte endereço:

MINISTÉRIO DA DEFESA
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Assessoria de Doutrina e Legislação
Esplanada dos Ministérios
Bloco Q - (Edifício Defensores da Pátria) – 4º Andar
Brasília – DF
CEP – 70049–900
adl1.emcfa@defesa.gov.br

CAPÍTULO II

CONCEITUAÇÕES

2.1 Conceitos relacionadas com a atividade de manipulação de alimentos.

2.1.1 Água para Consumo Humano

Água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independente da sua origem.

2.1.2 Água Potável

Água que atenda o padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente, apta ou própria para o consumo humano.

2.1.3 Alimento

Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

2.1.4 Animais Sinantrópicos

Animais que habitam no entorno do homem, a despeito da vontade deste, e que podem transmitir doenças, causar acidentes e inutilizar alimentos. Diferem dos animais domésticos. São exemplos: roedores, insetos, pombos e morcegos.

2.1.5 Antissepsia

Operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele, em níveis seguros.

2.1.6 Antisséptico

Substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente.

2.1.7 Boas Práticas

Procedimentos que devem ser adotados por Serviços de Alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

2.1.8 Competência

Mobilização de conhecimento (saber), habilidades (fazer) e atitudes (querer) necessários ao desempenho de atividades ou funções, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho.

2.1.9 Compostagem

Conjunto de técnicas aplicadas para controlar a decomposição de materiais orgânicos, com a finalidade de obter, no menor tempo possível, um material estável, rico em húmus e nutrientes minerais.

2.1.10 Contaminantes

Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.1.11 Contaminação Cruzada

Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados. Essa contaminação dá-se de modo indireto, por meio de superfície de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

2.1.12 Controle de Vetores e Pragas Urbanas

Conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade mínima mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas instalem-se ou reproduzam-se no ambiente.

2.1.13 Desinfecção/Sanificação

Procedimento que elimina ou reduz os micro-organismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais (inanimados).

2.1.14 Desinfetante

Produto que destrói todos os micro-organismos patogênicos, mas não necessariamente todas as formas microbianas esporuladas em objetos e superfícies inanimadas.

2.1.15 Desinfestantes Domissanitários

Produtos destinados à aplicação em domicílios e suas áreas comuns, no interior de instalações, em edifícios públicos ou coletivos e ambientes afins, para o controle de insetos, roedores e de outros animais incômodos ou nocivos à saúde.

2.1.16 Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)

Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com micro-organismos patogênicos; é o mesmo que Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ou Enfermidades Veiculadas por Alimentos (EVA).

2.1.17 Efluentes

Resíduos fluidos provenientes de esgotos domésticos e industriais, que são alvo de tratamento em estações de tratamento de águas residuais e liberados no meio ambiente.

2.1.18 Higienização

Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

2.1.19 Limpeza

Operação de remoção mecânica de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.1.20 Lote

Conjunto de produtos de um mesmo tipo processado pelo mesmo fabricante ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.1.21 Manipulação de Alimentos

Operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição.

2.1.22 Manipulador de Alimento

Qualquer pessoa do Serviço de Alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.1.23 Manual de Boas Práticas

Documento que descreve as operações realizadas em cada Serviço de Alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios; o controle da qualidade da água de abastecimento; o controle de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo dos resíduos; o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado.

2.1.24 Matéria-Prima

Toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.1.25 Perigo

Agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde.

2.1.26 Pragas Urbanas

Animais que infestam os ambientes urbanos, podendo causar agravos à saúde, prejuízos econômicos ou ambos.

2.1.27 Pré-preparo

Etapa na qual os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e/ou adição de outros ingredientes.

2.1.28 Procedimento Operacional Padronizado (POP)

Procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos; é um documento ativo e operacional, específico e exclusivo para cada OM.

2.1.29 Produção

Conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias-primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta de produtos.

2.1.30 Profissional Capacitado

Profissional apto para a prática de determinada atividade, compreendendo o domínio de seu referencial teórico, o treinamento na execução da atividade, o conhecimento de seus objetivos, indicações e resultados.

2.1.31 Rastreabilidade

Capacidade de traçar o caminho da história, aplicação, uso e localização de uma mercadoria por meio da impressão de números de identificação, ou seja, a habilidade de se poder saber por um código numérico qual a identidade de uma mercadoria e as suas origens.

2.1.32 Registro

Notação de um ato em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.1.33 Resíduos

Materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

2.1.34 Restos de alimentos

Alimentos distribuídos e não consumidos, incluídos os devolvidos no prato ou na bandeja pelo consumidor.

2.1.35 Risco Alimentar

Estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico, químico ou biológico que possa afetar a inocuidade dos alimentos.

2.1.36 Risco Sanitário

Propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana.

2.1.37 Rotulagem

Inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.1.38 Saneantes

Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água para consumo humano.

2.1.39 Sanitizante

Agente ou produto que reduz as bactérias a níveis seguros, de acordo com as normas de saúde.

2.1.40 Sanitização

Redução dos micro-organismos a níveis seguros, do ponto de vista de saúde pública.

2.1.41 Segurança dos Alimentos

Garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

2.1.42 Sobras de Alimentos

Alimentos produzidos, quentes ou frios, não distribuídos e que foram conservados adequadamente.

2.1.43 Surtos

Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos ou água de uma mesma origem.

2.1.44 Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios.

2.1.45 Vetores

Artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica de micro-organismos).

CAPÍTULO III

RESPONSABILIDADE

3.1 O responsável pelo Serviço de Alimentação deverá possuir conhecimento sobre as Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, permitindo avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar a vigilância e controle eficaz no seu processamento.

3.1.1 Compete ao titular de cada OM (Comandante/Chefe/Diretor) designar o responsável pelo Serviço de Alimentação ou profissional (militar ou civil) capacitado em Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção. Na ausência de pessoal habilitado, poderá ser requisitado apoio de outra OM para fins de capacitação técnica, treinamento e implantação de medidas corretivas, se for o caso.

3.1.2 O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ser capaz de instruir os manipuladores sobre a correta forma de execução dos procedimentos determinados nos documentos, viabilizar a elaboração, a atualização e a implementação do Manual de Boas Práticas e de POP específicos de sua OM, acompanhar as inspeções sanitárias e prestar informações necessárias sobre o processo de produção e os procedimentos adotados.

3.2 Todos os funcionários, civis e militares, que trabalham com alimentos devem receber treinamento regular em relação a higiene e técnicas corretas de manipulação, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar contaminação. Cada Serviço de Alimentação deve possuir programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo em arquivo o registro nominal dos participantes.

3.2.1 A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes assuntos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas.

CAPÍTULO IV

GESTÃO DE RISCOS ALIMENTAR

4.1 A alimentação militar é um serviço essencial para a manutenção da higidez da tropa, devendo assegurar a excelência em todos os processos da cadeia produtiva, seja em situação de paz ou de conflito, o que implica no correto planejamento e no uso dos recursos humanos e materiais para minimizar os riscos relacionados aos serviços de alimentação da tropa ou, então, tratá-los.

4.2 Gestão de riscos se reveste de extrema importância, para gerenciar e controlar os serviços de alimentação em relação à potenciais ameaças, seja qual for a sua manifestação em todas as etapas do processo (aquisição, transporte, armazenamento, preparo, distribuição e consumo dos alimentos).

4.3 A gestão de riscos aplicada na alimentação militar visa garantir a segurança dos alimentos fornecidos aos integrantes da OM, proteger sua saúde, ajudando a prevenir a ocorrência de doenças de transmissão hídrica ou por alimentos, garantindo que estejam livres de contaminantes, sejam manuseados corretamente e estejam em conformidade com os padrões de segurança.

4.4 A gestão de risco aplicada na alimentação militar deve buscar estimular um comportamento dinâmico tanto nos profissionais responsáveis pela alimentação quanto nos usuários dos serviços, de modo a elevar o grau da mentalidade de segurança dos alimentos em todo o efetivo, para que a administração militar responda com rapidez aos eventos, incertezas e mudanças de cenário. Para tanto, é imprescindível a difusão de medidas de salvaguarda dos alimentos no âmbito das unidades militares, com a finalidade de manter e aprimorar a segurança dos mesmos, utilizando-se de ações, tais como:

a) revistas e inspeções inopinadas;
b) orientação quanto às técnicas e procedimentos de higiene pessoal;
c) testes, palestras, reuniões e workshops;
d) distribuição de Caderno de Orientação/POP de boas práticas na alimentação; e
e) orientar o processo de implantação dos Programas de Auditoria e Segurança dos Alimentos.

4.5 A origem do risco nos serviços de alimentação pode ser de ordem financeira, operacional, relacionada a falhas humanas, gerenciais ou fatores acidentais. Reconhecer essa origem é importante, mas a função da gestão de risco não é buscar justificativas, e sim agir para que esses riscos não se convertam em consequências negativas para a administração militar.

4.5.1 Caso já tenham produzido seus efeitos, o trabalho deve se dar no sentido de amenizá-los, administrar as possíveis consequências e gerar ações para evitar que o mesmo se repita no futuro.

4.6 O risco na atividade de alimentação da tropa pode ser um evento, uma circunstância ou uma condição futura, tais como:

a) contaminação, intencional ou não, da água ou de alimentos;
b) acidente ambiental no entorno das instalações ou área de estacionamento;

c) acidente de trabalho nos ranchos e refeitórios ou em campanha;
d) fraude alimentar relacionada a fornecedores;
e) perdas e baixas dos profissionais (gestores, cozinheiros, magarefes, copeiros, garçons etc);
f) dificuldade de formação e capacitação de pessoal;
g) perda ou baixa de estoque de gêneros; e
h) elevação nos custos na produção da alimentação.

4.7 Nos serviços de alimentação deve ser elaborado um plano de gestão de riscos e sua respectiva matriz de riscos e controles, conforme as diretrizes e instruções reguladoras de cada Força Singular, servindo de base para medidas que visam a mitigação dos riscos levantados.

CAPÍTULO V

INSTALAÇÕES E ESTRUTURA

5.1 Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas fisicamente ou por barreiras técnicas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. Devem estar previstas, dentro do escopo do Serviço de Alimentação de cada OM as seguintes áreas:

a) área de recebimento de gêneros;
b) área de armazenamento;
c) área de pré-preparo de vegetais;
d) área de seleção e lavagem de cereais;
e) área de pré-preparo de carnes;
f) área de preparação de sobremesas e sucos;
g) área de cocção;
h) área de preparação de pães e massas;
i) área de distribuição de refeições;
j) área de higienização de utensílios e panelas; e
k) área de depósito de lixo.

5.2 Em relação às estruturas, sempre que possível, devem ser atendidas as seguintes especificações para o Serviço de Alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo, no que couber:

a) localização: área livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos e domésticos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;

b) fluxo de produção/preparo de alimentos: contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos;

c) dimensionamento de equipamentos: utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção;

d) piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Os ralos, quando existentes, devem ser sifonados, conectados à rede de esgoto, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento;

e) parede: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação;

f) forro e teto: de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor, descascamento;

g) porta: superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, ajustada aos batentes, de material não absorvente. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos

devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção contra vetores e pragas. As portas de acesso à cozinha devem ter, no mínimo, dois metros de largura para que possam permitir a entrada de equipamentos e a boa circulação de carros auxiliares. Podem ser colocadas cortinas de ar nas portas externas e portas de câmaras frigoríficas para evitar a entrada de insetos e o aumento da temperatura;

h) janela: deve ter superfícies lisas, sendo constituída de material resistente, atóxico, lavável, não absorvente, não emissor de partículas ou odores e de fácil higienização; mantida em estado adequado de conservação, livre de quebras, trincas ou rachaduras, e construída de modo a impedir o acúmulo de sujeiras. As janelas devem possuir telas milimétricas removíveis para limpeza;

i) iluminação: o ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas e protegidas contraexplosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações íntegras;

j) ventilação: deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar, ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha deve ser feita com o ar insuflado e controlado por filtros ou por exaustão, com equipamentos devidamente dimensionados e protegidos com telas milimétricas removíveis. O fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos ou nas áreas de manipulação e armazenamento. Especial atenção deve ser dada à climatização da área de pré-preparo de carnes, podendo ser empregado aparelho de arcondiconado tipo split, sem a incidência direta de fluxo de ar sobre os alimentos;

k) refeitórios e área de distribuição: deve haver um lavatório para a higienização das mãos;

l) lavatórios: devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual;

m) vestiários e instalações sanitárias: separados por gênero, sem comunicação direta com a área de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos, em bom estado de conservação, constituídos de vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros;

n) depósito de lixo: fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção e em local adequado; e

o) extintores de incêndio: devem ser dimensionados de acordo com a atividade e dimensões das instalações, devendo ser integrados ao Plano de Combate a incêndios.

CAPÍTULO VI

RECEBIMENTO DE GÊNEROS

6.1 Nessa etapa do processo, os gêneros entregues por fornecedores devem ser submetidos a avaliações qualitativas, quantitativas e sensoriais (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e consistência), segundo os padrões de identidade e qualidade predefinidos para cada produto, e observados, entre outros, os seguintes aspectos:

a) os dizeres constantes da rotulagem devem ser conferidos (nome, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

b) as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento, que não deve estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares) ou plástico reciclado;

c) os entregadores, assim como seus veículos de transporte, devem apresentar-se em boas condições de higiene; e

d) os alimentos refrigerados/congelados devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura, e as temperaturas dos gêneros devem encontrar-se em conformidade com as referências estabelecidas no item 6.2.

6.2 No ato do recebimento de matérias-primas, ingredientes e alimentos industrializados ou prontos para consumo, deve ser conferida a temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e registrada em planilhas próprias, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12ºC ou temperatura inferior, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes	de 4 a 7ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Demais	de 4 a 10ºC ou conforme recomendação do fabricante

Tabela 1: temperatura de recebimento dos alimentos

a) é importante proceder à avaliação das condições sanitárias dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semielaborados ou produtos prontos por meio de inspeção técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores; e

b) o recebimento de gêneros deverá ser realizado com o acompanhamento e supervisão de comissão nomeada em Boletim Interno ou por pessoal designado formalmente para essa finalidade.

CAPÍTULO VII

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

7.1 O depósito para armazenamento de gêneros deve ser limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulhos e de material tóxico.

7.1.1 O material de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados em separado.

7.2 As temperaturas de armazenamento de produtos congelados e resfriados devem obedecer às recomendações dos fabricantes, indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser observadas as recomendações a seguir:

a) Produtos congelados:

TEMPERATURA RECOMENDADA (Graus Celcius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
0 a -5º (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a - 10º (entre 6 e 10 graus negativos)	20
- 11 a - 18º (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< - 18º (menor que dezoito graus negativos)	90

Tabela 2: temperatura dos produtos congelados

b) Produtos resfriados:

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA (graus Celsius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2º (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2º (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4º (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4º (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4º (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4º (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4º (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, pronto para o consumo	Máximo 5º (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5º (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7º (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10º (dez graus)	7

Tabela 3: temperatura dos produtos resfriados

7.3 Considera-se estoque a seco a etapa na qual os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações do fabricante, constantes na rotulagem.

7.4 Com relação à disposição e ao controle do armazenamento, devem ser observados os seguintes detalhes:

a) a disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar: "Primeiro que Entra, Primeiro que Sai" (PEPS) ou "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" (PVPS);

b) os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra possíveis contaminações;

c) é desaconselhável a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação;

d) caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração e congelamento, desde que não apresentem sinais de bolores ou umidade;

e) alimentos ou recipientes com alimentos não devem ficar em contato direto com o piso, mas apoiados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitado o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar (10 cm); e

f) alimentos que necessitem de transferência de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que sejam mantidos protegidos, em contentores descartáveis ou outro tipo adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada.

7.5 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

7.6 No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

7.7 Produtos vencidos, danificados ou reprovados devem ser identificados e mantidos separados dos demais gêneros até o seu recolhimento.

CAPÍTULO VIII

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

8.1 Na higienização de hortifrutícolas, a pré-lavagem deve ser feita em água potável e em local apropriado, e a desinfecção por imersão, em solução clorada, por quinze a trinta minutos. O enxágue deve ser sempre com água potável.

8.1.1 Não necessitam de desinfecção frutas e legumes que irão sofrer ação do calor desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C.

8.1.2 Frutas, legumes e verduras que serão consumidos na forma de suco devem ser higienizados.

8.1.3 É permitido o uso dos seguintes princípios ativos na desinfecção dos alimentos: hipoclorito de sódio (Na) a 2,0 – 2,5%, hipoclorito de Na a 1% e cloro orgânico, todos na concentração de 100 a 250 ppm.

8.1.4 Para o preparo da solução clorada, deve ser considerada a seguinte diluição: para obtenção de solução clorada a 200 – 250 ppm: diluir 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de Na a 2,0 – 2,5% (água sanitária) em 1 litro de água ou diluir 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

8.1.5 As instruções para higienização de hortifrutícolas devem estar afixadas no local da operação.

8.2 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Na etapa de descongelamento, os alimentos passam da temperatura original para até 5°C sob refrigeração ou em condições controladas. São requisitos, entre outros, para o descongelamento seguro:

a) em câmara ou geladeira a 5ºC;
b) em forno de micro-ondas ou de convecção; e
c) é proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente.

8.3 Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados não devem ser recongelados crus. Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.

8.4 Para dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5ºC ou água sob fervura.

8.5 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

8.6 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos deve-se proceder à adequação da limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco da contaminação.

8.7 Alimentos crus semiprontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74ºC no centro geométrico.

8.8 Na cocção os alimentos devem atingir no mínimo 74ºC no seu centro geométrico. Entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

a) o óleo e a gordura utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180ºC;

b) o óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das características organolépticas (cor, odor, sabor, entre outras) ou físico-químicas, e não deve apresentar formação de espuma e fumaça;

c) o óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios; e

d) o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, reduzindo o impacto ambiental.

8.9 Os ovos podem estar contaminados com Salmonella sp., tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedoras de alimentos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

a) verificar se os ovos estão estocados sob refrigeração;
b) conferir o prazo de validade;
c) não utilizar ovos com a casca rachada e suja;
d) evitar misturar a casca com o conteúdo do ovo; e
e) não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

8.10 Nas preparações à base de ovos devem ser observados os seguintes aspectos:

a) não oferecer para consumo ovos crus;

b) não oferecer para consumo alimentos preparados, nos quais os ovos permaneçam crus, ou preparações sem cocção (cremes, mousses, maioneses caseiras, entre outros). Deve-se utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados e ovos cozidos;

c) utilizar nas preparações quentes: ovos cozidos por 7 minutos em fervura, ovos fritos com a gema dura, omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, entre outros, que devem atingir 74ºC no centro geométrico; e

d) não é recomendável a lavagem de ovos. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de micro-organismos através da casca.

8.11 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

8.11.1 No reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança (74ºC) no centro geométrico.
8.12 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC a 10ºC em até duas horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5ºC, ou congelado à temperatura igual a -18ºC.

8.13 Para a distribuição dos alimentos prontos para consumo devem ser utilizados balcões térmicos dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, e observadas as seguintes condições de tempo e temperatura:

a) os pratos quentes podem ficar na distribuição ou espera (balcão térmico ou "passthrough") a 60°C por, no máximo, 6 horas ou abaixo dessa temperatura por, no máximo, 1 hora;

b) os pratos frios devem ser distribuídos no máximo a 10ºC por até 4 horas, e quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só poderão permanecer na distribuição por 2 horas;

c) os alimentos que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados;

d) os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados;

e) a água do balcão térmico deve estar limpa, ser trocada diariamente e mantida à temperatura de 80°C a 90°C.

8.14 É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas.

8.14.1 é proibido doar ou reaproveitar restos de alimentos para consumo humano, independente da forma de conservação.

8.14.2 As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

CAPÍTULO IX

GUARDA DE AMOSTRA

9.1 Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de DTHA, devem ser guardadas amostras das preparações elaboradas pelo Serviço de Alimentação da OM.

9.2 Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método:

a) identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados ou desinfetados com o nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

b) proceder à higienização das mãos;

c) abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

d) colocar a amostra do alimento (mínimo de 100 g) de cada preparação do dia;

e) retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; e

f) observar a temperatura e o tempo de guarda dos alimentos.

9.3 Os alimentos distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4ºC por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nessa condição; e os alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18ºC por 72 horas.

CAPÍTULO X

TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

10.1 No transporte de alimentos devem ser observados os seguintes requisitos:

a) os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos produtos;

b) é proibido manter no mesmo contentor ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo e outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

c) não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

d) quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, de forma a evitar danos e contaminação;

e) a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

f) nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou em embalagens ou recipientes abertos;

g) os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para a finalidade, de acordo com as referências contidas no item 6.2;

h) durante o transporte, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no recebimento, conforme item 6.2;

i) quando transportados prontos e aquecidos, devem estar em recipientes fechados, em aço inox, isolados termicamente e por no máximo 6 horas por temperatura superior a 60º C; ou no máximo 1 hora, em temperatura inferior a 60º C; e

j) excetuam-se da exigência disposto no inciso b deste item os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo se com produtos tóxicos.

CAPÍTULO XI

MANEJO DOS RESÍDUOS

11.1 Os materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do Serviço de Alimentação da OM, devem atender aos seguintes requisitos:

a) a OM deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

b) os coletores utilizados para a deposição dos resíduos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;

c) os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em depósito de lixo fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

d) os resíduos deverão ser acondicionados em sacos apropriados e resistentes, dispostos dentro de contêineres dotados de tampa, sendo proibida a disposição de sacos diretamente sobre pisos;

e) os resíduos sólidos orgânicos devem ser devidamente separados e acondicionados em temperaturas adequadas, conforme a norma ABNT NBR 10.004:2004 e ABNT NBR 11.174:1990, com objetivo de evitar acidentes, proliferação de vetores e facilitar o reaproveitamento ou destinados imediatamente para a compostagem;

f) os resíduos sólidos orgânicos da OM poderão ser encaminhados para a compostagem ou outra forma viável de reaproveitamento;

g) especial atenção deve ser dada à doação de resíduos com a finalidade de alimentação animal, de acordo com as diretrizes dos Órgãos de Vigilância Sanitárias competentes, elencadas nas respectivas legislações constantes da esfera federal, estadual e municipal, inerentes à localização e enquadramento do respectivo serviço de alimentação; e

h) o lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas; nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

11.2 Materiais recicláveis e resíduos sólidos considerados “lixos” devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo.

CAPÍTULO XII

SAÚDE DOS MANIPULADORES

12.1 O controle de saúde clínico visa à saúde do militar e a sua condição para estar apto ao trabalho de manipulação de alimentos, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados exames médicos periódicos, acompanhados de análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e outras análises, de acordo com avaliação médica, se julgadas necessárias.

12.2 A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças e a cada substituição de manipulador de alimentos. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e permanecer arquivado no Serviço de Alimentação da OM.

12.3 Não devem entrar em contato com alimentos os manipuladores que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. O manipulador de alimentos deve ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

CAPÍTULO XIII

HIGIENE DOS MANIPULADORES

13.1 O manipulador de alimentos deve usar uniforme completo de cor clara, bem conservado, limpo e com troca diária, de utilização somente nas dependências internas do Serviço de Alimentação da OM e, também:

a) usar sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação. O uso de botas de borracha é indicado em operações de limpeza e higienização ou quando necessário;

b) restringir o uso de avental plástico às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

c) não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

d) objetos necessários para uso nas atividades, como caneta, lápis, papel, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme; e

e) os equipamentos de proteção individual deverão ser adaptados às atividades, devendo dispor de equipamento de proteção contra ruído, calor e frio, caso necessário.

13.2 Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de utilizar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

13.3 A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos ao tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.

13.3.1 o uso de luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também quando se usam máquinas de moagem, tritura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

13.3.2 as luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando tocarem produtos e superfícies não higienizadas, a fim de evitar a contaminação cruzada.

13.3.3 luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o processo de corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas.

13.3.4 a luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

13.3.5 É facultado o uso de máscara nasobucal.

13.4 Durante a manipulação de alimentos não se deve:

a) falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir;
b) mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
c) experimentar alimentos com as mãos;
d) tocar o corpo, assoar e colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
e) enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
f) manipular dinheiro;
g) fumar;
h) tocar maçanetas, celular, fone de ouvido ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
i) fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
j) trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterite; e
k) circular sem uniforme nas áreas de serviço.

13.5 O manipulador de alimentos deve observar os seguintes procedimentos de higiene pessoal:

a) banho diário;
b) cabelos protegidos com toucas;
c) barba feita diariamente;
d) unhas curtas, limpas, sem esmalte;
e) uso de desodorante inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;
f) maquiagem leve; e
g) não utilização de adornos (colares, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, alianças).

13.6 Os manipuladores de alimentos devem observar, ainda, a seguinte técnica de higienização das mãos:

a) umedecer mãos e antebraços com água;
b) lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico; nesse caso, devem ser massageados mãos e antebraços por pelo menos 3 minutos;
c) enxaguar bem mãos e antebraços;
d) secar as mãos com papel-toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado; e
e) aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete antisséptico.

13.6.1 Os antissépticos a serem utilizados são aqueles aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para antissepsia de mãos.

13.7 Devem ser afixados cartazes educativos de orientação sobre a correta higienização das mãos nas instalações sanitárias e em pias exclusivas para esse fim.

CAPÍTULO XIV

HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

14.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.

14.2 Faz parte das etapas obrigatórias de higienização a seguinte sequência de operações:
a) remoção de sujidades;
b) lavagem com água e sabão ou detergente;
c) enxague; e
d) desinfecção química, seguida de enxague final ou desinfecção física pelo uso de vapor.

14.3 Durante os procedimentos de higiene não é recomendado:
a) varrer a seco as áreas de manipulação;
b) usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
c) reaproveitar embalagens de produtos de limpeza; e
d) usar, nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

14.4 As caixas de gordura e esgoto devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, e devem ser limpas a cada 6 meses ou quando houver necessidade.

14.5 Com relação à periodicidade de limpeza, deve ser adotada a seguinte conduta:
a) limpeza diária de pisos, rodapés e ralos, de todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários, cadeiras e mesas (refeitório), monoblocos e recipientes de lixo;
b) limpeza diária ou de acordo com o uso de equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
c) limpeza semanal de paredes, portas e janelas, prateleiras (armários), coifa, geladeiras, câmaras e freezers;
d) limpeza quinzenal da área de estoque e estrados;
e) limpeza mensal de luminárias, interruptores, tomadas, telas; e
f) limpeza semestral do reservatório de água.

14.5.1 A limpeza de tetos, forros e filtros de ar condicionado deve ser feita de acordo com a necessidade.

14.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e o modo de uso obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.

CAPÍTULO XV

ÁGUA PARA CONSUMO

15.1 Toda água para consumo humano, fornecida coletivamente, deve passar por processo de desinfecção ou cloração. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada, independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

a) a água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora;

b) é obrigatória a existência de reservatório de água edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, isento de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e mantido tampado;

c) o reservatório de água deve ser lavado e desinfetado no máximo a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água;

d) após toda desinfecção da água, deve ser realizada a medição dos níveis de cloro, além análise bacteriológica para pesquisa de coliformes totais e Escherichia coli – indicador de contaminação fecal, de acordo com os parâmetros de potabilidade vigentes;

e) as águas de poços, minas e outras fontes alternativas devem ser tratadas e a sua qualidade controlada semestralmente por meio de análise laboratorial, no mínimo para pesquisa dos níveis de cloro, coliformes totais e Escherichia coli – indicador de contaminação fecal, de acordo com os parâmetros de potabilidade vigentes; especial atenção deve ser dada às águas de poço, mina e outras fontes, devendo, as OM, envidar esforços para obter a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente;

f) o gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação; e

g) veículos transportadores de água para consumo humano devem captar a água de fontes autorizadas junto ao órgão de vigilância sanitária competente.

CAPÍTULO XVI

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

16.1 Deve existir um plano de prevenção e combate de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dessas pragas e vetores.

16.1.1 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, sobretudo quanto à higienização e remoção dos resíduos de produtos desinfestastes.

16.1.2 A manipulação e a aplicação de produtos desinfestantes devem ser feitas por empresa prestadora de serviço licenciada no órgão de Vigilância Sanitária, mensalmente ou de acordo com a necessidade, de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

16.1.3 A empresa deverá emitir laudo de prestação do serviço executado, contendo os princípios ativos empregados e respectivos antídotos.

16.2 Devem ser adotadas, as seguintes medidas de caráter preventivo:

a) fechamento automático de portas internas e externas;

b) uso de protetores de borracha para vedar frestas das portas internas e externas;

c) uso de telas milimétricas removíveis em janelas e outras aberturas;

d) vedação de buracos, rachaduras e aberturas;

e) uso de ralos sifonados dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores;

f) correto armazenamento de matérias-primas e produtos acabados;

g) tratamento adequado do lixo;

h) ausência de vegetação próxima às áreas adjacentes;

i) pátios e estacionamentos sem acúmulo de resíduos;

j) recolhimento dos restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados;

k) manutenção de ralos limpos e desobstruídos e tampas de bueiros firmemente fechadas; e

l) utilização de cortina de ar.

CAPÍTULO XVII

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

17.1 O Serviço de Alimentação da OM deve dispor de Manual de Boas Práticas e de POP. Esses documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo Serviço de Alimentação e disponíveis para fim de inspeção.

17.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.

17.3 O Serviço de Alimentação da OM deve implementar os seguintes POP:

a) Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis: deve contemplar a natureza da superfície a ser higienizada, o método de higienização, o princípio ativo selecionado e sua concentração de uso, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte de equipamentos;

b) Controle de Vetores e Pragas Urbanas: deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação. No caso da adoção de controle químico, o Serviço de Alimentação deve apresentar comprovante de execução de serviço, fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica;

c) Higienização do Reservatório de Água: deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar o certificado de execução do serviço;

d) Saúde dos Manipuladores: deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados;

e) Controle de qualidade no recebimento de mercadorias: deve especificar os procedimentos para triagem e certificação da qualidade, contemplando as medidas adotadas nos casos de problemas detectados; e

f) Capacitação dos manipuladores em Boas Práticas: deve especificar os treinamentos realizados, assim como os comprovantes dos certificados obtidos e rotinas executadas.

CAPÍTULO XVIII

PRESCRIÇÕES DIVERSAS

18.1 Sempre que possível, devem ser consideradas as particularidades das instalações e do modo de produção da OM às prescrições deste Regulamento.

18.2 As OM devem, sempre que possível, ser providas de instalações, equipamentos e aparelhagem condizentes com as suas finalidades, e em perfeito estado de funcionamento.

18.3 A Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar anexa é o roteiro de inspeção, servindo, ainda, de subsídio para a elaboração do relatório decorrente. Ela deve nortear as ações corretivas, para mitigar a ocorrência de riscos sanitários durante a manipulação dos alimentos.

18.4 O presente Regulamento poderá ser complementado por orientação dos órgãos de Vigilância Sanitária oficiais.

18.5 Os casos não previstos ou suscetíveis de interpretação devem ser encaminhados à Comissão de Estudos para Alimentação da Forças Armadas (CEAFA) do Ministério da Defesa, para estudo e avaliação.

ANEXO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR

RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE GÊNEROS	AVALIAÇÃO		
	A	NA	NO
1. No recebimento dos gêneros alimentícios é observada a qualidade dos transportadores (higiene dos veículos, funcionários e recipientes de transporte) e dos alimentos, verificando a integridade das embalagens e rotulagens, avaliação sensorial, pesagem, conferência de volume, medições de temperatura e validade.			
2. O recebimento de gêneros é realizado com o acompanhamento e supervisão de comissão nomeada em Boletim Interno ou por pessoal designado formalmente para esse fim.			
3. No recebimento há dados que permitam a sua rastreabilidade (identificação da origem e a marca dos produtos).			
4. Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente, até o seu recolhimento.			
5. Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).			
6. É praticado, no controle da armazenagem dos alimentos, o sistema "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" (PVPS) ou "Primeiro que Entra, Primeiro que Sai" (PEPS).			
7. Os ovos são armazenados sob refrigeração e estão íntegros, livres de casca rachada e suja.			
8. Os alimentos secos são armazenados sem incidência direta de raios solares e distantes de equipamentos que impactem no aumento da temperatura ambiente.			
9. Os alimentos congelados são armazenados em câmaras frias ou freezers, mantendo as temperaturas dentro das recomendações dos estabelecimentos industrializadores.			
10. Os alimentos refrigerados são armazenados em câmaras frias, expositores ou geladeiras, mantendo as temperaturas dentro das respectivas faixas de conservação.			

11. Matérias-primas são fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original, conforme recomendação do fabricante.			
12. Os alimentos dispostos em refrigeradores, freezers e câmaras frigoríficas encontram-se armazenados adequadamente, protegidos, com embalagens ou vasilhames vedados, e dispostos de maneira organizada.			
SOMA PARCIAL			

ESTRUTURAS E INSTALAÇÕES	A	NA	NO
13. A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais domésticos e sinantrópicos, dejetos, água estagnada e outros focos de contaminação.			
14. O acesso é independente, e não comum a outros usos.			
15. Possui pátio pavimentado, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação ou emissão de odores.			
16. O dimensionamento das estruturas e das instalações é proporcional ao volume de produção e permite o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação dos alimentos.			
17. A área interna é livre de objetos em desuso e estranhos à atividade.			
18. No local do recebimento de gêneros existe área coberta para triagem, com pia para pré-lavagem, higienização e balança.			
19. A balança é aferida anualmente por organismo credenciado.			
20. As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
21. Existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos, em quantidade e posição adequadas ao fluxo de produção de alimentos, dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro; possui coletor de papel acionado sem contato manual.			
22. O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento e atende à capacidade de produção.			
23. As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações e vazamentos.			
24. A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção e é embutida ou protegida por tubulações presas e distantes das paredes e do teto.			
25. O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza, estando em bom estado de conservação, estando isento de trincas, infiltrações, rachaduras, umidade, bolor e descascamento.			

ESTRUTURAS E INSTALAÇÕES	A	NA	NO
26. O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.			
27. As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.			
28. As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).			
29. As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).			
30. As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização, em bom estado de conservação, estando livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento.			
31. A iluminação natural/artificial está adequada à atividade, sem provocar ofuscamentos, sombras e reflexos.			
32. As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado.			
33. O sistema de ventilação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.			
34. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de pragas e vetores, estando em bom estado de conservação e sem acúmulo de gorduras.			
35. Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
36. As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação, são compatíveis ao volume de resíduos e estão em bom estado de funcionamento e conservação (bem tampadas, sem vazamentos, sem refluxo, sem animais sinantrópicos e poluição por odores, sendo limpas a cada 6 meses).			
37. O esgotamento sanitário está em bom estado, sem infiltrações para outros compartimentos e sem sinais de refluxo.			
38. Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (“PERIGO INFLAMÁVEL”).			
SOMA PARCIAL			

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	A	NA	NO
39. Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.			
40. Os equipamentos de conservação dos alimentos (a frio e a quente) apresentam medidor de temperatura e estão em bom estado de funcionamento.			
41. Refrigeradores e freezers estão adequados às necessidades quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, e os volumes e as disposições dos alimentos estão adequados.			
42. As câmaras frigoríficas são constituídas de material lavável, dotadas de lâmpada, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico com dispositivo para abertura interna, livre de ralo ou grelha.			
43. Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.			
44. O balcão térmico (linha de servir) é dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
SOMA PARCIAL			

HIGIENIZAÇÃO	A	NA	NO
45. As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.			
46. A periodicidade da higienização está adequada.			
47. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
48. Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde e armazenados em local separado dos alimentos.			
SOMA PARCIAL			

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO	A	NA	NO
49. É controlado o acesso de visitantes à área de produção.			
50. As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.			
51. O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração, em locais controlados e higienizados, com a temperatura inferior a 5ºC.			
52. Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local adequado, com produtos regularizados, e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos (contaminação química); há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.			
53. Durante o preparo do alimento, a manipulação é adequada, minimizando riscos de contaminação.			
54. Durante a cocção, os alimentos atingem, no mínimo, 74ºC no centro geométrico.			
55. O óleo utilizado para fritura está livre de espuma e não desprende fumaça durante o uso.			
56. Não são utilizadas preparações com ovos crus.			
57. Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60° C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60° C por no máximo 1 hora.			
58. Os alimentos frios são mantidos à temperatura de até 10ºC por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21ºC por no máximo 2 horas.			
59. Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80ºC e 90ºC.			
60. As sobras limpas, frias e quentes, são armazenadas e reutilizadas adequadamente, com temperatura de reaproveitamento controlada.			
61. Existe gestão das informações de sobras, restos e resíduos de alimentos: os resíduos e restos são pesados e registrados em documento específico.			
62. São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas.			
63. Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
SOMA PARCIAL			

PESSOAL	A	NA	NO
64. Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.			
65. Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.			
66. Os manipuladores estão com aparência saudável, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares.			
67. Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.			
68. Os manipuladores são afastados das atividades de manipulação de alimentos quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
69. Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
70. No Serviço de Alimentação existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado em Boletim Interno (BI).			
71. São realizadas consultas médicas e exames laboratoriais anuais dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura ou hemograma), podendo ser reduzidos, dependendo da ocorrência endêmica de certas doenças, e publicados em BI os resultados (apto/inapto para a atividade).			
SOMA PARCIAL			

ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	A	NA	NO
72. A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em BI.			
73. Os reservatórios de água estão devidamente tampados e conservados (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).			
74. É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d’água.			
75. O gelo consumido é oriundo de água potável.			
76. O encanamento do reservatório d’água é satisfatório e sem infiltrações.			
77. As águas captadas de poços, minas ou fontes alternativas são tratadas e os exames de potabilidade executados semestralmente.			
SOMA PARCIAL			

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	A	NA	NO
78. Existe um programa de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação desses vetores e pragas.			
79. O controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa especializada, devidamente regularizada.			
80. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas, assim como seus vestígios.			
SOMA PARCIAL			

VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	A	NA	NO
81. Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos, que não possuam comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
82. As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação e ventiladas, dotadas de vasos sanitários com tampas, e os coletores de lixo são dotados de tampa acionada sem contato manual.			
83. Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal, como sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel-toalha não reciclado ou outro sistema seguro e higiênico de secagem das mãos.			
84. Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos, com armários em bom estado de conservação.			
SOMA PARCIAL			

MANEJO DE RESÍDUOS	A	NA	NO
85. O depósito de lixo do Serviço de Alimentação permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado, com temperatura controlada.			
86. Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.			
87. Os resíduos coletados na área de produção são retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
88. O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, são determinados horários diferentes.			
89. Existem medidas de gestão ambiental, a exemplo da reciclagem, compostagem ou coleta seletiva de lixo seco e orgânico.			
90. O óleo recolhido ou destinado para reciclagem é acondicionado em recipientes rígidos, fechados, armazenados fora da área de produção, e recolhido por empresa especializada.			

DOCUMENTAÇÃO	A	NA	NO
91. Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.			
92. Existe POP para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.			
93. Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.			
94. Existe POP para o controle de higienização das instalações e dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.			
95. Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.			
96. Existe POP para o controle de recebimento de gêneros, datado e rubricado.			
97. Existe POP para o controle de capacitação de manipuladores, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			

REGISTRO	A	NA	NO
98. Existe o registro da calibração dos instrumentos/equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balança, entre outros), datado e rubricado.			
99. Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.			
100. Existe o registro da higienização do reservatório de água, datado e rubricado (semestralmente).			
101. Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.			
102. Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, datado e rubricado.			
103. Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.			
104. Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento, datado e rubricado.			
105. Existe o registro de temperatura no recebimento de alimentos frigorificados, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			

Observações:

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADES: (A/(A + NA)

A: Atende
NA: Não Atende
NO: Não Observado

QUADRO-RESUMO

ÁREAS	A	NA	NO
RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE GÊNEROS			
ESTRUTURAS E INSTALAÇÕES			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
HIGIENIZAÇÃO			
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO			
PESSOAL			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS			
MANEJO DE RESÍDUOS			
DOCUMENTAÇÃO			
REGISTRO			
SOMA TOTAL			
PERCENTUAL DE CONFORMIDADES			

Ministério da Defesa
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Brasília, 30 de novembro de 2023.